

BISTECA ASSADA NA CERVEJA E BATATA

INGREDIENTES

5 bistecas lavadas

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

1 cebola grande picada

3 batatas cortadas em rodela com casca

cheiro-verde picado a gosto

1 copo cheio de cerveja

5 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Coloque as bisteca em um recipiente de modo que elas fiquem separadas

Despeje o alho picado e a cebola sobre elas e amacie de forma que, em ambos os lados da bisteca, fiquem com o alho e a cebola

Coloque uma porção generosa de sal e pimenta

Em uma forma redonda, coloque as batatas em rodela de fora para dentro (não sendo necessário forrar a assadeira)

No recipiente da bisteca, coloque o copo de cerveja e o cheiro

Deixe a bisteca descansar na cerveja por 30 minutos

Enquanto isso, preaqueça o forno a 200

Após 30 minutos, coloque as bisteca na assadeira da batata e despeje o líquido e todo o tempero

Coloque no forno, espere até dar 30 minutos e fique averiguado, se a bisteca ficar rosada e a batata no ponto nem dura e nem mole, está pronto

Fica bem servido com arroz colorido, farofa e salada de maionese

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11397-bisteca-assada-na-cerveja-e-batata.html>